

# Fare gli italiani

L'unificazione culturale degli italiani: la cucina, l'istruzione, la cultura, la lingua, i mass media

# LA CUCINA



# I maccheroni

- Quando Garibaldi entrò a Napoli, Cavour esultò: “I maccheroni sono cotti e noi li mangiamo”

# **ESISTEVA PRIMA DEL 1861 UNO STILE CULINARIO ITALIANO?**

- SECONDO GLI STORICI, NELLA GRANDE QUANTITA' DI RICETTE LOCALI ESISTE UNA TRAMA DI RELAZIONI PERCEPITA COME ITALIANA (ANCHE PRIMA DELL'UNIFICAZIONE)
- SI TRATTA DI ABITUDINI CULINARIE CHE RISALGONO AL XIII SECOLO

# CIRCOLAZIONE TRA ALTO E BASSO

- I PIATTI POPOLARI FIGURANO NEI BANCHETTI DEI SIGNORI CHE A LORO VOLTA SONO MODELLO PER I CETI INFERIORI
- NELLO STILE CULINARIO ITALIANO, A DIFFERENZA CHE IN ALTRE REALTA', SI RICONOSCE TUTTA LA COMUNITA'
- DA SOTTOLINEARE IL RUOLO ESSENZIALE DELLA CUCINA SICILIANA ALLA COSTRUZIONE DELL'IDENTITA' NAZIONALE (PASTA TRATTA DALLA CUCINA ARABA)

# Bartolomeo Scappi



# Un illustre cuoco rinascimentale

- Al culmine della sua carriera, nel 1570 Bartolomeo Scappi, cuoco delle cucine vaticane, pubblicò il più grande **trattato di cucina** del tempo che includeva oltre mille ricette, gli strumenti di cucina e tutto ciò che doveva conoscere un cuoco rinascimentale di alto livello.
- L'opera ebbe grande successo e venne ristampata regolarmente fino al 1643. Includendo numerose ricette di pasta, pasta ripiena, torte e altri prodotti a base di pasta sfoglia e pasta frolla, l'opera anticipa molte caratteristiche di quella che diventerà la cucina italiana moderna.

# ***La Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene (1891)***





# Artusi creatore di una cucina nazionale

- Pellegrino Artusi si propone di unificare il paese negli usi gastronomici come Manzoni aveva tentato di farlo sul piano linguistico. Scrive Piero Camporesi che “*La Scienza in cucina* ha fatto per l’unificazione nazionale più di quanto non siano riusciti a fare i *Promessi Sposi*; i gustemi artusiani sono riusciti a creare un codice di identificazione nazionale là dove fallirono gli stilemi ed i fonemi manzoniani”

# La Grande Guerra e l'industria alimentare

- La Grande Guerra mette in relazione soldati italiani di ogni regione e ceto sociale: due ufficiali italiani prigionieri di guerra, Giuseppe Chioni e Giosuè Fiorentino, raccolgono intervistando i commilitoni due diversi ricettari nazionali comprensivi di cucina povera.
- La produzione della pasta su larga scala, con la nascita della grande industria alimentare, promuove la diffusione di un modello italiano di cucina anche nei ceti popolari.

# L'evoluzione del modello italiano

- La diffusione di una cucina comune fu favorita poi dai **libri di ricette** per casalinghe durante il fascismo; quindi dalla **pubblicità tramite i mass media**, nel dopoguerra, a partire dall'epoca del boom economico.

# La riscoperta del locale e Slow Food

- La ricchezza e il benessere poi hanno valorizzato la **riscoperta di tradizioni locali** e il culto della piccola produzione.
- Nel 1986 è nato Slow Food, un movimento per la tutela e il diritto al piacere, che promuove, comunica e studia la cultura del cibo in tutti i suoi aspetti, proponendosi di:
  - **EDUCARE** al gusto, all'alimentazione, alle scienze gastronomiche.
  - **SALVAGUARDARE** la biodiversità e le produzioni alimentari tradizionali ad essa collegate: le culture del cibo che rispettano gli ecosistemi, il piacere del cibo e la qualità della vita per gli uomini.
  - **PROMUOVERE** un nuovo modello alimentare, rispettoso dell'ambiente, delle tradizioni e delle identità culturali, capace di avvicinare i consumatori al mondo della produzione, creando una rete virtuosa di relazioni internazionali e una maggior condivisione di saperi.

# SLOW FOOD

- <http://www.youtube.com/watch?v=3AkosFiKG8> FILM PREMIATO DA SLOW FOOD, Pranzo di ferragosto



# **UNA RETE DEMOCRATICA DI TRADIZIONI**

- **IN CUCINA, A DIFFERENZA DELLA LINGUA (DOVE SI E' IMPOSTO IL MODELLO TOSCANO), NESSUNA TRADIZIONE PREVALE SULL'ALTRA**

# DI CHE SI TRATTA?



# Il minestrone

- Nel manuale di Artusi si possono trovare piatti tradizionali come il **minestrone**, scoperto dall'autore a Livorno, ma presto diventato famoso in tutta Italia, anche se con caratteristiche diverse in base alla tradizione locale "*...padronissimi di modificarlo a vostro modo a seconda del gusto d'ogni paese e degli ortaggi che vi si trovano.....lesso, fagioli, cavolo verzotto, spinaci, poca bietola, prosciutto grasso, una piccola cipolla, zucchini, poco sugo di pomodoro...*"



# I maccheroni

- E ancora i **maccheroni alla napoletana**, "*pasta, pomodori sbucciati tagliati a pezzi e nettati dai semi, basilico, sale pepe...condite i maccheroni... con burro crudo e parmigiano ... e mandateli in tavola, che saranno aggraditi specialmente da chi nel sugo di pomodoro ci nuoterebbe dentro*"
- <http://www.youtube.com/watch?v=N8WuLcncbBM>

DI CHE SI TRATTA?



# La fiorentina

- La **bistecca alla fiorentina** di cui nel 1800 diceva: "*mettetela in gratella a fuoco ardente di carbone, così naturale come viene dalla bestia o tutt'al più lavandola e asciugandola; rivoltatela più volte, conditela con sale e pepe quando è cotta, e mandatela in tavola con un pezzetto di burro sopra. Non deve essere troppo cotta perché il suo bello è che, tagliandola, getti abbondante sugo nel piatto. Se la salate prima di cuocerla, il fuoco la rinsecchisce, e se la condite avanti con olio sarà nauseante*".

Di che si tratta?



# Il cacciucco

- Il **cacciucco** è un piatto a base di pesce, il più propriamente tipico della cucina livornese. È composto da diverse qualità di pesce, crostacei e molluschi, in genere polpi, seppie, cicale, scorfani ed altre varietà di pesce cosiddetto "povero", messo a cucinare in tempi diversi, a seconda del diverso tempo di cottura richiesto dal tipo di pesce, in salsa di pomodoro e poi adagiato su fette di pane abbrustolito poste sul fondo del piatto.

# Il cotechino



# I cappelletti romagnoli



QUALI SONO GLI INGREDIENTI DI  
QUESTO PIATTO?





# Gli gnocchi alla romana

- Gli **gnocchi alla romana** sono un primo piatto di **origine laziale**, il cui nome è entrato nella cucina internazionale per identificare dei dischetti tondi di **semolino**, che viene cotto nel latte e arricchito da formaggio e tuorli d'uovo; questi deliziosi dischetti vengono successivamente **disposti in teglia** con burro e formaggio, **gratinati al forno** e serviti caldissimi.

# Identità culinaria

- L'identità italiana in cucina si è formata dunque in seguito all'unità d'Italia, pur esistendo già prima tratti comuni tra le tradizioni locali

# L'ISTRUZIONE E I LIBRI



# Quanti erano gli italofoeni nel 1861?

- Tullio De Mauro ha stimato che al momento dell'Unità la percentuale della popolazione in grado di affrancarsi dall'uso del dialetto fosse pari al **2,5%**, una quota comprensiva di coloro che avevano frequentato la scuola postelementare (meno dell'1%!), nonché dei toscani e dei romani semplicemente alfabetizzati, ammessi per la contiguità dei loro dialetti con la lingua comune.
- A questa ricostruzione alquanto pessimistica si è opposto Arrigo Castellani, il quale ha esteso ad altre zone del Lazio, dell'Umbria e delle Marche il criterio applicato da De Mauro per la Toscana e per Roma, ha incluso nel computo quasi tutti i toscani, italofoeni «per diritto di nascita», e ha aggiunto tra gli italofoeni per cultura anche i religiosi e chi avesse fruito di un'istruzione domiciliare. Rifacendo i conteggi su queste nuove basi, Castellani ha calcolato che negli anni dell'unificazione gli italofoeni fossero circa il **10% della popolazione, ovvero più di 2 milioni di parlanti.**

# Una terza ipotesi: registri intermedi tra il dialetto e l'italiano

- Alle correzioni quantitative di Castellani si è aggiunta poi la messa a punto metodologica di Francesco Bruni, condivisa da altri storici della lingua italiana, secondo cui l'intera questione va riesaminata tenendo presente che la lingua comune e gli idiomi locali sono i poli di un sistema più articolato, nel quale si possono distinguere varie soluzioni di compromesso, riferibili a un italiano regionale o a un dialetto incivilito. **Gli scambi linguistici delle persone umili con il medico o l'avvocato, per esempio, dovevano avvenire non tanto in dialetto, quanto piuttosto in uno dei registri intermedi fra l'idioma locale e la lingua italiana. Al 10% di italofoni della stima di Castellani occorre quindi aggiungere un numero difficilmente precisabile di dialettofoni in possesso di una competenza della lingua italiana di tipo incerto e lacunoso, tale comunque da metterli in grado, all'occorrenza, di capire e farsi capire.**

# Un'alta percentuale di analfabeti

- Nel **1861** non sapeva né leggere né scrivere circa il **75-80% degli italiani adulti**. In alcune zone del Mezzogiorno d'Italia la moltitudine degli analfabeti superava il 90% della popolazione, e sfiorava il 100% nel caso della componente femminile
- Nel **1911** la percentuale nazionale di analfabeti risulta quasi dimezzata rispetto al 1861, scendendo fino al **40%**.

# Fattori di unificazione linguistica

- L'unificazione politica e la conseguente centralizzazione amministrativa
- La leva militare obbligatoria su base nazionale e la Grande Guerra
- i rivolgimenti demografici prodotti dalle migrazioni verso le città o verso l'estero
- Diffusione di libri popolari e libretti d'opera
- La scuola con il modello linguistico manzoniano
- l'azione sempre più estesa e incisiva dei mezzi di comunicazione di massa

# Gli italiani regionali

- Liberati dal secolare isolamento, entrati in relazione con varietà urbane dai tratti meno marcati o con lo stesso modello dell'italiano scritto, nei primi decenni postunitari i **dialetti cominciano a intraprendere con maggiore decisione un processo di avvicinamento alla lingua.**
- Questo cammino passa attraverso la nascita di sistemi linguistici fortemente innovativi, le **varietà regionali di italiano**, che fioriscono allorché gruppi sempre più numerosi di parlanti abituati al monolinguisma dialettale si sforzano, con vario risultato, di usare la lingua comune.
- In un primo tempo **il fenomeno interessa soprattutto le città**, al cui interno gli idiomi in contatto tendono a stemperarsi uno nell'altro e a coagularsi in varietà delocalizzate, ognuna delle quali assume una fisionomia linguistica sostanzialmente italiana nelle strutture fondamentali, ma con palesi tracce del dialetto di partenza.



# Il calcio

- Sport come manifestazione degradata dello spirito patriottico
- Sport come luogo di conflitti e divisione
- Politica e metafore calcistiche (scendere in campo, Forza Italia etc)

# Film e Tv

- Cronache sportive
- La commedia all'italiana
- I grandi sceneggiati televisivi
- Giochi a premi
- Il Carosello
- Serie televisive come Il commissario Montalbano